



Febrero 2025

LBASAL: BASAL
INFANTIL / COMIDA / MENÚ INFANTIL

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
<p>3 KCal. 633 H.C. 61 Lip. 29 P. 36</p> <p>MENESTRA DE VERDURAS CON TAQUITOS DE JAMÓN</p> <p>RAGOUT DE PAVO ESTOFADO • ENSALADA DEL TIEMPO</p> <p>FRUTA</p> <p>PAN</p>	<p>4 KCal. 954 H.C. 167 Lip. 17 P. 44</p> <p>LENTEJAS CON ARROZ</p> <p>LUBINA AL HORNO • ZANAHORIA BABY • LECHUGA Y MAÍZ</p> <p>YOGUR FRUTA</p> <p>PAN</p>	<p>5 KCal. 701 H.C. 90 Lip. 29 P. 25</p> <p>ESPIRALES CON TOMATE</p> <p>TORTILLA DE QUESO • ENSALADA DE COLORES</p> <p>FRUTA</p> <p>PAN INTEGRAL</p>	<p>6 KCal. 639 H.C. 63 Lip. 30 P. 33</p> <p>CREMA DE CALABAZA</p> <p>SALMÓN AL ENELDO • TOMATE ASADO BACALAO AL HORNO • ENSALADA CON REMOLACHA</p> <p>YOGUR FRUTA</p> <p>PAN</p>	<p>7 KCal. 746 H.C. 86 Lip. 37 P. 22</p> <p>JUDIAS BLANCAS ESTOFADAS</p> <p>CROQUETAS DE JAMON • ENSALADA VERDE</p> <p>FRUTA</p> <p>PAN</p>
<p>10 KCal. 777 H.C. 102 Lip. 32 P. 27</p> <p>GUISANTES A LA FRANCESA</p> <p>HUEVOS REBOZADOS CON SALSAS DE TOMATE • ARROZ SALTEADO • ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA</p> <p>FRUTA</p> <p>PAN</p>	<p>11 KCal. 495 H.C. 55 Lip. 22 P. 23</p> <p>SOPA DE PICADILLO</p> <p>DORADA AL AJILLO • ENSALADA DEL TIEMPO</p> <p>YOGUR FRUTA</p> <p>PAN</p>	<p>12 KCal. 655 H.C. 97 Lip. 21 P. 26</p> <p>PAPAS ARRUGADAS CON MOJO PICON</p> <p>ROPA VIEJA</p> <p>PLATANO</p> <p>PAN INTEGRAL</p>	<p>13 KCal. 619 H.C. 91 Lip. 18 P. 28</p> <p>PAELLA DE VERDURAS</p> <p>MERLUZA A LA VIZCAINA • ENSALADA VERDE</p> <p>YOGUR FRUTA</p> <p>PAN</p>	<p>14 KCal. 519 H.C. 48 Lip. 28 P. 22</p> <p>COLIFLOR SALTEADA</p> <p>POLLO ASADO A LAS FINAS HIERBAS • STICK DE BONIATO • LECHUGA Y ACEITUNAS</p> <p>FRUTA</p> <p>PAN</p>
<p>17 KCal. 664 H.C. 89 Lip. 22 P. 33</p> <p>MACARRONES NAPOLITANA CON QUESO</p> <p>CINTA DE LOMO A LA PLANCHA • PIMIENTOS VERDES FRITOS • ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA</p> <p>FRUTA</p> <p>PAN</p>	<p>18 KCal. 757 H.C. 96 Lip. 31 P. 28</p> <p>JUDIAS PINTAS CON VERDURAS</p> <p>TORTILLA DE PATATA • ENSALADA DEL TIEMPO</p> <p>YOGUR FRUTA</p> <p>PAN</p>	<p>19 KCal. 497 H.C. 71 Lip. 14 P. 27</p> <p>BROCOLI GRATINADO CON QUESO</p> <p>BACALAO CON TOMATE • ARROZ BLANCO • LECHUGA Y MAÍZ</p> <p>FRUTA</p> <p>PAN INTEGRAL</p>	<p>20 KCal. 702 H.C. 85 Lip. 28 P. 31</p> <p>SOPA DE COCIDO</p> <p>COCIDO COMPLETO</p> <p>YOGUR FRUTA</p> <p>PAN</p>	<p>21 KCal. 683 H.C. 67 Lip. 32 P. 35</p> <p>PATATAS A LA RIOJANA</p> <p>SALMON CON SALSAS DE SOJA Y LIMÓN MERLUZA AL HORNO • ENSALADA DE COLORES</p> <p>FRUTA</p> <p>PAN</p>
<p>24 KCal. 693 H.C. 89 Lip. 19 P. 46</p> <p>LENTEJAS CON CALABAZA</p> <p>FILETE DE TERNERA EN SALSAS • PATATA DADO • LECHUGA Y ACEITUNAS</p> <p>FRUTA</p> <p>PAN</p>	<p>25 KCal. 645 H.C. 90 Lip. 23 P. 25</p> <p>ARROZ CON TOMATE</p> <p>LUBINA AL HORNO • ENSALADA DEL TIEMPO</p> <p>YOGUR FRUTA</p> <p>PAN</p>	<p>26 KCal. 541 H.C. 70 Lip. 21 P. 22</p> <p>CREMA DE VERDURAS (CALABACIN, PATATA Y ZANAHORIA)</p> <p>POLLO A LA CAZADORA • ENSALADA DE TOMATE</p> <p>FRUTA</p> <p>PAN INTEGRAL</p>	<p>27 KCal. 508 H.C. 67 Lip. 17 P. 24</p> <p>JUDIAS VERDES A LA GALLEGA</p> <p>DORADA A LA PLANCHA • COUS COUS • ENSALADA CON REMOLACHA</p> <p>YOGUR FRUTA</p> <p>PAN</p>	<p>28 KCal. 512 H.C. 66 Lip. 16 P. 29</p> <p>SOPA DE AVE CON PASTA</p> <p>CINTA DE LOMO A LA PLANCHA • TOMATE ALINADO</p> <p>FRUTA</p> <p>PAN</p>

(*) Los platos resaltados son la alternativa al menú basal. Siempre habrá opción de fruta como alternativa al postre. Se ofrecerá postre lácteo sin azúcar para aquellas edades que no esté incorporada el azúcar o que sigan una dieta libre de azúcares